

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2019/C 271/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”ΚΡΙΤΣΑ” (KRITSA)**

**EU-nro: PGI-GR-02317-6.7.2017**

**SAN ( ) SMM ( X )**

**1. Nimi (nimet)**

”Κριτσά” (Kritsa)

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kreikka

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.5. Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista**

Kritsa-oliiviöljyn tuotannossa käytetään yksinomaan Koroneiki-lajikkeen oliiveja. Öljyn väri vaihtelee vihreästä kullanhöhreään.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

— Happamuus (painoprosenttia öljyhappoa):  $\leq 0,5$

— K270-ekstinktiokerroin:  $\leq 0,15$

— K232-ekstinktiokerroin:  $\leq 1,90$

— Ekstinktiokertoimen poikkeama DK:  $\leq 0$

Aistinvarainen arviointi:

— Hedelmäisyys:  $\geq 2,5$

— Makuvirheet: 0,0

**3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)**

Kritsa-oliiviöljyn tuotannossa käytetään yksinomaan Koroneiki-lajikkeen oliiveja.

**3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella**

Oliivien viljelyn ja Kritsa-ekstra-neitsyoliiviöljyn tuotannon kaikkien vaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Kritsa-oliiviöljy on kuuluisa sekä Kreikassa että kansainvälisesti. Öljyn maine johtuu sen poikkeuksellisesta laadusta (vähäinen happopitoisuus, alhaiset ekstinktiokertoimet) ja hedelmäisestä mausta. Näihin ominaisuuksiin vaikuttavat kielteisesti lämpötila, valo ja happi, joille öljy altistuu todennäköisemmin, jos öljy siirretään varastointisäiliöstä säiliöautoon tai päinvastoin taikka säiliöautosta toiseen tai kun öljy on säiliöautossa. Lisäksi korkeat lämpötilat ja hapen läsnäolo heikentävät öljylle ominaista hedelmäisyyttä nopeasti. Tämän vuoksi Kritsa-oliiviöljyä olisi varastoitava ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä yksilöidyllä alueella sen varmistamiseksi, että ominaisuudet, joihin öljyn maine perustuu, säilyvät heikentymättöminä. Kritsa-oliiviöljy myös pakataan yksilöidyllä alueella eli tarkemmin sanottuna tuotantopaikassaan. Tämä varmistaa, että öljyn laatuominaisuudet eivät heikkene tai muutu. Lisäksi se helpottaa tarkastuksia ja takaa jäljitettävyyden.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

—

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Kritsa-oliiviöljyä tuotetaan yksinomaan Agios Nikolaosin kunnassa Kritsán kyläyhdyshdyskunnan sekä sen naapuriyhdyskuntien Mesa Lakkonian, Exo Lakkonian ja Kroustasin alueilla. Kritsán suuren kylän lisäksi kyseiseen kyläyhdyshdyskuntaan kuuluvat seuraavat kylät: Ammoudara, Vathy, Theologos, Katharó, Kalyvos, Mardati, Rousa Limni ja Tapes.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Kritsa-oliiviöljy on yksi Kreetan kuuluisimmista oliiviöljyistä, joka tunnetaan hyvin myös Kreikan ulkopuolella. Öljyn maine johtuu yksinomaan öljyn laadusta sekä aistinvaraisista ja kemiallisista ominaisuuksista, jotka puolestaan ovat yhteydessä paitsi maantieteelliseen alueeseen myös inhimillisiin tekijöihin, jotka vaikuttavat tuotettavan öljyn laatuun merkittävästi.

Kritsa-oliiviöljylle haetaan rekisteröintiä suojattuna maantieteellisenä merkintänä (SMM) tämän hyvin laajan maineen perusteella.

Kritsa-oliiviöljyä tuotetaan suhteellisen pienellä alueella, jolla maaperä- ja ilmasto-olot ovat kaikkialla suunnilleen samanlaiset, mikä tarkoittaa, että lopullisen tuotteen ominaisuudet ovat yhtenäiset. Lisäksi Koroneiki on ainoa tällä alueella kasvatettava oliivilajike.

Alueella vallitsee leuto välimerellinen ilmasto, jossa lämpötila ei vaihtele voimakkaasti. Viljelyalueiden sijainnin ja suunnittelun ansiosta auringonpaistetta on runsaasti, yli 2 900 tuntia vuodessa. Oliivilehdot istutetaan kuivaan kalkkikivimaahan, jonka vedenpidätyskyky on hyvä. Savipitoisuutensa ansiosta maa sopii kastelemattomille oliivilehdoille. Olosuhteet eivät myöskään ole erityisen suotuisat oliivikärpäselälle, joten tuholaisvahinkoja esiintyy tavallisesti vain vähän.

Suurin osa alueen oliiveista käsitellään yhdessä öljypuristimilla. Puristus tapahtuu 48 tunnin kuluessa sadonkorjuusta, mikä minimoi sadonkorjuun jälkeisen pilaantumisen. Tuottajien vuosien mittaan kertyneen asiantuntemuksen ansiosta hedelmät korjataan juuri oikeassa kypsymisvaiheessa, kun niiden väri on muuttumassa kellanvihreästä tumman violetiksi. Tämä tekijä on yhteydessä tuotetun öljyn aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Sekä luonto että inhimilliset tekijät ovat siten osaltaan määränneet Kritsa-oliiviöljyn erityiset ominaisuudet, jotka ovat vähäinen happopitoisuus (enintään 0,5) alhaiset ekstinktiokertoimien arvot (K270:  $\leq 0,15$ ; K232:  $\leq 1,90$ ; DK:  $\leq 0$ ) ja hedelmäisyys, joka on yli 2,5.

Valon runsauden, kuivan kalkkikivimaan ja oikean korjuuajan ansiosta saadaan öljyä, jossa on monia aromaattisia ainesosia, jotka antavat öljylle sille ominaisen hedelmäisen maun. Alhaiset ekstinktiokertoimien arvot (K270, K232 ja DK) ovat yhteydessä viljelyalueen korkeuteen, mutta myös siihen, että öljy puristetaan heti oliivien korjuun jälkeen.

Kritsa-oliiviöljyyn on viitattu laajasti norjalaisissa, slovenialaisissa ja japanilaisissa aikakauslehdissä. Erityistä huomiota on kiinnitetty sen laatuominaisuuksiin.

Kritsa-oliiviöljystä on kerrottu myös maatilamatkailun ja muun matkailun verkkosivustoilla, joilla todetaan, ettei matkailijoiden kannata lähteä Kritsán kylästä ostamatta paikallista oliiviöljyä mukaansa.

Paitsi matkailuverkkosivustoilla Kritsa-oliiviöljy mainitaan myös tunnetun ateenalaisen ravintolan verkkosivustolla. Ravintola käyttää vain tätä öljyä ruoissaan. Kritsa-oliiviöljy on myös yksi perusainesosista, jota kuuluisa ranskalainen leipomotuotteiden koulutuskeskus L'École Valrhona käyttää.

Osoitus tuotteen maineesta sekä yhteydestä paikalliseen väestöön ja ympäristöön on se, että tuote on esillä paikallisissa tapahtumissa, paikallisessa ja kansallisessa radiossa ja televisiossa sekä lehdistössä.

Kritsa-oliiviöljyn sekä paikallisen väestön ja sen historian välistä yhteyttä kuvaillaan kirjailija-toimittaja Tom Muelleirin teoksessa "Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil" (2014).

Kritsa-oliiviöljy on ollut esillä myös kansainvälisessä mediassa, erityisesti CNN-uutiskanavalla ja The Times -sanomalehdessä, kuten Olive Oil Times -verkkosivustolla todetaan.

Lisäksi 1800-luvulta peräisin olevissa matkakertomuksissa vahvistetaan tuotteen maine ja se, että Kritsaa pidetään tärkeänä oliiviöljyn tuotantoalueena.

Erityisesti julkaisussa "Bulletin de la Société de Géographie" (1835) M.A. Fabreguettes Kritsaa mainitaan kylänä, joka tuottaa runsaasti kaikenlaisia tuotteita, kuten oliiviöljyä, manteleita, johanneksenleipää ja juustoa, ja julkaisussa "Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis" (1894) N. Kalomenopoulos kirjoittaa, että hedelmällinen Kritsán laakso on pienen virran halkoma pieni tasanko, jolle on istutettu tiheästi oliivipuita, ja että Lakkonian laakso on oliivi- ja kirsikkapuiden peittämä.

Vuoden 2006 jälkeen Kritsa-oliiviöljy on voittanut yhteensä 24 palkintoa – 16 kansallisissa kilpailuissa ja kahdeksan kansainvälisissä kilpailuissa – erityisesti puolihedelmäisten ja voimakkaan hedelmäisten öljyjen luokissa. Suurin saavutus on ollut puolihedelmäisten öljyjen luokan voitto kansainvälisen oliivineuvoston vuonna 2008 järjestämässä kansainvälisessä Mario Solinas -kilpailussa. Muita tärkeitä saavutuksia ovat olleet saman kilpailun kolmas palkinto vuonna 2006, kultamitalit Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition -kilpailussa (2010) ja Lontoon Great Taste -kilpailussa (2012) sekä hopeamitalit Moskovan Prodexpo -näyttelyssä (2012), Olive Japan -kilpailussa (2013) ja Cat Cora's Kitchen -kilpailussa (2013). Kreikassa öljy on voittanut kultaa seuraavissa kilpailuissa: Panhellenic Extra Virgin Olive Oil Producers' Competition (2007), 1st Greek Extra Virgin Olive Oil Competition (2008) ja Eleotechnia (2008 ja 2011).

Edellä mainittujen palkintojen lisäksi Kritsa-oliiviöljy voitti äskettäin pronssia ekstra-neitsytoliiviöljyn luokassa London International Quality Olive Oil Competition -kilpailussa (2017). Samana vuonna öljy voitti myös Kreikan viidennessä Greek Extra Virgin Olive Oil Competition -kilpailussa pronssia makunsa perusteella. Näistä molemmista palkinnoista kerrottiin kreikkalaisissa verkkolehdistä. Sekä vuonna 2016 että vuonna 2017 Kritsán maatalousosuuskunnan oliiviöljypuristamo sai kaksi palkintoa Kreetan oliivikuntien yhdistykseltä (Association of Cretan Olive Municipalities): hopeisen Minoan Olive -palkinnon hyvien oliiviöljyn markkinointikäytäntöjen luokassa ja kultaisen Minoan Olive -palkinnon hyvien oliiviöljyn puristuskäytäntöjen luokassa.

Lisäksi alueen historiallisen yhteyden oliiveihin ja oliiviöljyn tuotantoon todistavat antiikin aikaisen Laton kaupungin alueella sijaitsevat öljypuristimet, (joita on ainakin kaksi ja) joiden rauniot ovat peräisin doorilaisten ajalta (viidenneltä ja neljänneltä vuosisadalta eKr.). Noin kolmen kilometrin etäisyydellä Kritsán kylästä sijaitsevan kaupungin sisäpuolelta on löydetty todisteita oliiviöljyvarastoista. Lisäksi eri puolilla laajempaa aluetta sijaitsevat vanhat öljypuristamot vahvistavat oliivin viljelyn ja paikallisen väestön arkielämän välisen vahvan yhteyden. Myös matkajien esittämiä viittauksia on runsaasti: niitä esiintyy kirjoissa 1800-luvulta alkaen.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod\\_ladi\\_kritsa070119.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_ladi_kritsa070119.pdf)

---